

**MENU
SOUPER
DU JOUR DE
L'AN**

31 DÉCEMBRE

*par le Chef, Matthieu Saunier,
et Dayron Concepcion*

OscO!
BRASSERIE À ACCENTS
DE PROVENCE

PREMIER SERVICE

MINI SOUPE DE POISSON FAÇON BOUILLABAISSE

CAPPUCCINO DE COURGE

Mousse de parmesan et truffe

DEUXIÈME SERVICE

MARBRÉ DE FOIE GRAS

Pain de campagne, figues poêlées au Beauce-de-Venise

CARPACCIO DE BISON

Raifort frais, fromage Louis d'Or, groseilles et pousses de pois

CROQUETTE DE BŒUF BRAISÉ

Dijonnaise au moût de raisin, pistaches et légumes acidulés

TROISIÈME SERVICE

TROU NORMAND

QUATRIÈME SERVICE

LONGE DE CERF

Poivre du Québec, mousseline de courge, sapin baumier et betterave fumée

LOUP DE MER EN CROÛTE DE PORCINIS

Spätzle, fenouil, poireaux brûlés et consommé au safran

FILET DE BŒUF

Ignames rôtis aux herbes, jus de bœuf à l'échalote confite et vieux Porto

CINQUIÈME SERVICE

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC ET SES GARNITURES

SIXIÈME SERVICE

MONT BLANC REVISITÉ AU CASSIS

POT DE CRÈME


Chocolat et mandarine

DACQUOISE

Figues, pistaches et copeaux de fromage de chèvre

109\$

Taxes et service non-inclus

 Partagez des photos de vos plats en utilisant
le mot-clic ou en identifiant @OscORestaurant!